

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Leche Asada

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 confezione di latte condensato dolcificato
- 1 confezione di latte evaporato
- 1 tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 8 uova sbattute
- ¼ tazza d'acqua

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il latte condensato, il latte evaporato, ½ tazza di zucchero, la vaniglia e le uova. In una casseruola fate sciogliere ½ tazza di zucchero in ¼ tazza d'acqua e scaldate fino a quando non si ottenga uno sciroppo leggermente colorato. Versate il caramello appena ottenuto in una pirofila di vetro e versateci sopra il composto di latte. Prendete una pirofila di vetro leggermente più grande e riempitela per metà con dell'acqua, quindi mettete la pirofila con il nostro dolce in quella con l'acqua e copritela con un foglio d'alluminio.

Cuocete il tutto in forno a 220°C per 30/45 minuti o fino a quando sia completamente cotto.

Servite il dessert leggermente raffreddato.